

食物調理技術検定3級を実施しました!!

生活科学科2年生の「フードデザイン」の授業では、食物調理技術検定3級に挑戦します。

1年間の実習体験から身につけた調理技術の中で、繰り返し練習に取り組んできた「日常食調理」の成果は果たして出たのでしょうか。



食物調理技術検定3級では、調理技術（豚肉と野菜の炒め物・牛奶豆腐の2品を40分以内）・目測などの実技試験と、食生活の基本とした筆記試験をします。時間内に作るためにレシピを覚え、指定の切り方・大きさにそろえ、規定の味付けを保つことに苦戦する生徒たち。何回も練習をしていざ本番。練習の成果を発揮できたでしょうか？寒天が固まらなかった。切り方がひし形になっていないなど本番ならではのミスも出てしまった生徒もいたのではないのでしょうか。

ソーシャル
ディスタンス
を確保して
の受験。



<生徒感想>

○牛奶豆腐が甘くて口に合わず、試食に苦しんだ。

○準備された野菜の大きさが新たまねぎで大きかったり、雨の後にピーマンが小さ目とかで、切り方の大きさをそろえるのが難しかった。

○ぎりぎりまで調味料の分量を暗記できなかったのが不安だった。